

スペイン語圏を知る本（その60）

渡邊直人 著 『イベリコ豚の秘密とスペインの生ハム』

（文芸社、2011年）

評者 坂東 省次

卓上に「スペインの生ハムとリオハワイン」があれば至福の時を過ごせる、とはよく耳にする言葉だ。今回は、その生ハムの方のお話。

ハムといっても、多くの日本人は加熱加工したハムしか知らないだろう。しかし、その味で満足していると、せっかくの人生は侘しい。スペインの生ハムを一度口にすると、病みつきになる。止められない止まらないのだ。それほど美味なのである。

著書の渡邊氏によれば、世界の三大生ハムとして、中国の金華ハム、イタリアのプロシュットハム、そしてスペインのハモン・セラーノがあげられる。これらの生ハムはいずれも豚の腿肉を基本的に使用して加工している。金華ハムの生産地域は、温暖湿潤な地域であり、塩分を高めて保存に適するように生産されている。したがって、金華ハムはかなり塩分が強く、そのまま食べるには向いていない。主に極上のスープ「上湯」（シャンタン）を取るのが目的であるという。

ハムでもロースハムやボンレスハムは加熱加工されたハムで、湿度が高く加熱しなければ保存できない。その主な生産地はヨーロッパの北部地域である。一方生ハムは加熱されずに加工されたハムで、原料の豚の腿肉を塩漬け後、乾燥して製造される。豚の腿肉のように大きなタンパク質の塊を塩に漬けただけで、長期保存に耐えるように加工するのは実際、大変な作業を伴うようだ。アジアの高温多湿の気候の中で、生ハムを造ろうとすれば、どうしても塩分を強くする必要がある。南ヨーロッパのように地中海の乾燥気候では、生ハムに加える塩分も少なくすむ。こうしてイタリアとスペインの生ハムが登場する。イタリアとスペインの生ハムの基本的な相違を著者はこう説明している。

「スペインの場合、原料となる豚肉を加工する際、ほぼすべての場合で蹄と骨盤の一部をつけたまま加工します。したがって、塩分の浸透もゆっくりとなり、乾燥熟成工程もその他の地域の生ハムより時間をかけます。また、生ハム

の内腿側に骨盤がついているため、内腿に早い乾燥を防ぐためのラードや小麦粉などを塗りません。外形も、スペインの生ハムの場合、蹄（いわゆる豚足の部分）がついたままです。全長が長く、全体の形が豚の足そのものをイメージさせ、食肉文化の凄味すら感じさせます。」

スローフードはイタリアで生まれたが、スペインの生ハムこそスローフードの典型であり、著者はイベリコ・ハムはスローフードの極致であると言っている。

スペインの生ハムは、ハモン・セラーノと呼ばれる白豚を原料にした生ハムと、ハモン・イベリコ（イベリコ・ハム）と呼ばれるイベリコ豚を原料にした2種の生ハムに大別される。この定義は、1980年代に定められたようで、スペインの生ハムは、1980年代まではすべてハモン・セラーノと呼ばれていた。1980年代にスペインを訪れてレストランで生ハムのメニューをみると、上位にあるのは、ハモン・セラーノであった。しかし、1990年代にスペインに行くと、イベリコ・ハムが最高級の生ハムとして登場し、ハモン・セラーノは並の生ハムになっていたことを、今思い出す。

スペインでは日本のポップカルチャーが人気を得ている。一方、日本ではスペイン料理が注目され、スペインの生ハムとイベリコ豚が日本の市場を徐々に席卷しつつある。そんな中で本書『イベリコ豚の秘密とスペインの生ハムーイベリコ豚の成立に関する考察と生ハムとイベリコ豚製品の実践的取り扱い』はまさに待望の書であり、じつにタイムリーな出版とも言えよう。

本書は、第1章「生ハムの食文化と歴史」、第2章「豚の特徴とスペインの生ハム」、第3章「イベリコ・ハム」、第4章「生ハムのコルテ（カットリング）実技」、第5章「イベリコ豚の代表的な部位と料理法」の全5章からなり、スペインの生ハムの世界が余すことなく書かれています。一読をお薦めする。

ばんどう しょうじ（教授・スペイン語学）